Weihnachtsessen 1

Ente / Landschwein / vegetarisch

VORSPEISEN

Kürbis-Kokos-Suppe (vegetarisch) Brotvariation mit Kräuter-Dip

AUS DEM OFEN

Ente im Ofen geschmort in Orangen-Sahne-Sauce Filet vom Landschwein im Bacon in Rosmarinjus, fein und kräftig Hokkaidokürbis- & Blattspinat-Lasagne gratiniert (*vegetarisch*)

BEILAGEN

Rosmarinkartöffelchen "pur", Olivenöl, Rosmarin, Meersalz (vegan / glutenfrei) Gratin von handgeschälten, heimischen Kartoffeln (vegetarisch)

GEMÜSE

Prinzessbohnen mit gerösteten Schinkenwürfeln Apfelrotkohl von frischen Rotkohl, mit heimischen Äpfeln und Preiselbeeren Feine Buttererbsen & karamellisierte Möhrchen

DESSERT

Schmorapfel-Tiramisu Mousse au Chocolat



Weihnachtsessen 2

Drei-Gang-Menü

OPTIONAL

Tapas Variation & Brot auf der Etagere serviert, verleiht Ihrer Weihnachtsfeier etwas Besonderes

VORSPEISEN

Fruchtige Tomaten-Orangen Creme (vegetarisch)
Brotvariation& zweierlei Dips

WÄHLEN SIE EIN HAUPTGERICHT

1.

Lachs Tempura Teriyaki Kartoffelrösti / Wakame / Kräutersauce

2

Mais-Poulardenbrust "Supreme" Regionales Spitzkohlgemüse / Trüffel-Kartoffel-Püree / Demiglace

3.

Rib Eye Steak vom Black Angus regionale Gemüse / Saison Steakfrites

Pfeffersauce mit grünem Pfeffer aromatisch, leichte Schärfe Kräuterbutter nach hauseigenem Rezept

DESSERT

Crème Brûlée mit Beerenkompott

Weihnachtsessen 3

Fisch / Ente / Rind

VORSPEISEN

BIO Karotten-Ingwer-Suppe (vegan, laktosefrei, glutenfrei)

FISCH & FLEISCH

Fangfrischer Fisch der Saison mit Limonensauce Ente im Ofen geschmort, Klassische Entenjus Rinderbraten vom Schäufele (*Niedrigtemperatur*) Klassische kräftige dunkle Bratensauce

KARTOFFELN & REIS

Kartoffelklöße von heimischen Pellkartoffeln Basmati-Duftreis pur (vegan)

GEMÜSE

Apfelrotkohl von frischen Rotkohl, mit heimischen Äpfeln und Preiselbeeren Rosenkohl in Nussbutter Brokkoli mit gerösteten Mandeln

DESSERT

Original Mousse au chocolat 70% kakaohaltige Schokolade / Beerenkompott

